**2 Entrée**

Foie gras de canard maison

Terrine de poisson aux écrevisses

Hure de cabillaud en gelée à la ciboulette

Jambon persillé et vinaigrette au cornichon

**9 salades composées au choix**

**Taboulé au légume et jambon**

(Semoule, petit pois, brunoise de légumes, jambon)

**Salade de Perle au saumon fumé sauce tartare**

(Perle, saumon fumé, câpre, concombre, sauce tartare)

**Salade de conchiglie au curry léger**

(Pate conchiglie, émincé de poulet, sauce curry)

**Salade de riz mexicaine**

(Riz, maïs, haricot rouge, tomate)

**Salade de blé andalouse**

(Blé, courgette, chorizo, sauce andalouse)

**Pomme de terre vinaigrette**

(Pomme de terre, oignons rouges)

**Piémontaise**

(Pomme de terre, cornichon, lardon, fromage, mayonnaise)

**Légumes à la grecque au coriandre**

(champignon, fève, oignons blanc)

**Salade oriental**

(Boulgour, tomate, olive, poivron, origan)

**Coleslaw au raisin blond et pomme**

(Chou, pomme, raisin, carotte)

**Ananas cocktail au cœur de palmier**

(Ananas, crevette, cœur de palmier)

**Assortiment de crudités**

(tomate échalotes, concombre à la créme,betteraves rouges)

**5Viande ou poisson au choix**

Filet de porc rôti

Poulet grillé aux herbes de Provence

Filet de volaille tandoori

Roti de rumsteck charolais

Filet fondant de saumon au citron

Gigot d’agneau au thym

Magret de canard rosé

**Accompagné de :**

 Mayonnaise, ketchup, moutarde, vinaigrette.

**Supplément :**

**Papillon de charcuterie**2.5 euros minimum 15 personnes

(Salami, saucisson cuit, rosette, pâté de compagne, Jambon blanc et jambon crue)

**Filet de saumon fumé maison** 2.5 euros minimum 15 personnes

**Le pain** 0.5euros par personne

**Fromage et salade** 3euros par personne

(Brie de Meaux, comté, tome, buchette de chèvre, salade verte)

**Vaisselle**3 euros par personne(Rendu sale)